

FICHA TÉCNICA DE CROQUETA DE JAMÓN



DESCRIPCIÓN

Producto empanado listo para freír. Elaborado a base de carne de pollo y jamón serrano.

PESO en g / unidad

Peso medio	33	Variación entre:	32-34
------------	----	------------------	-------

COMPOSICIÓN

Leche, carne de pollo (19%), harina de trigo, margarina, cebolla, jamón (5%), aceite de oliva, sal, especias, rebozado [pan rallado (trigo), agua, albúmina de huevo, sal, dextrosa, conservante (sorbato potásico), especias, espesante (goma guar), correctores de acidez (acetato de sodio y ácido málico), emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos)]

Información Nutricional. Valores medios por 100 g. Valor Energético 759,6 kJ / 181,4 kcal, Grasas 8,9 g de las cuales saturadas 3,9 g, Hidratos de carbono 17,2 g de los cuales azúcares 2,7 g, Proteínas 8,1 g, Sal 1,0 g

MODO DE EMPLEO

MICROONDAS	HORNO	SARTÉN	FREIDORA
-	-	Calentar el aceite. 3-5 min a fuego medio	Calentar el aceite. 2 min a 180 oC

FORMATO DISPONIBLE

Bandeja Sin AP*	Bandeja con AP*	Formato Pasteurizado	Granel (Sin AP*)
-	Envasado en atmósfera protectora en bandejas de polipropileno y cerrados con film apto para este fin.	-	-

ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD

Cada envase está etiquetado incluyendo todos los datos obligatorios. La producción de un día forma un lote que se refleja en la etiqueta tras la palabra "lote". El lote de los productos pasteurizados es por cada tratamiento térmico.

ENVASE

Bandeja con AP*							
Peso Neto mínimo, Kg	U** / Bandeja						
0,410	12						
2,000	58-64						

*AP = Atmósfera Protectora, **U / envase es una aproximación en caso de las piezas irregulares

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

ALMACENAMIENTO	TRANSPORTE	CADUCIDAD SIN AP	CADUCIDAD CON AP	INFORMACIÓN
Mantener estrictamente entre 0 y 4 grados.	Transportar refrigerado entre 0 y 4 grados.	- -	15 DÍAS	Una vez abierto consumir dentro de 4 días El producto puede congelarse en casa.

ALÉRGENOS

leche, gluten, huevo

TRAZAS

Puede contener trazas de crustáceos, soja y moluscos.

OGM

En la fabricación de este producto no se han utilizado materias primas genéticamente modificadas.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento Nº 2073/2005) Y FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS

Salmonella: ausencia en 25 g

Color normal. Sin sabor y olor anormal. Ausencia de cuerpos extraños.

Matadero José Calatayud e Hijos, S.A. - P.I. Neinver s/n, 26500 Calahorra - T. 941-132386
RS 10.03.583/LO y 26.02.151/LO

Fecha última revisión: 05/09/2017